

食中毒の発生について（その２）

平成30年4月4日

記者発表資料

[概要]

平成30年4月4日（水）午前9時30分頃、中北保健所に、甲府市内の医療機関から、消化器症状を呈した患者を診察した旨の連絡が入った。

中北保健所が調査を行ったところ、患者宅で栽培しているニラを味噌汁の具として調理・喫食しており、原材料の残品を確認したところ、スイセンを含むことが判明した。また、患者宅の家庭菜園ではニラの近くにスイセンを栽培していた。

以上のことから、スイセンが混入した料理を喫食していること、患者の症状及び潜伏期間がスイセンによるものと一致していること、患者を診察した医師から食中毒の届出があったことからスイセンを原因とする食中毒と断定した。

- 1 発症日時 平成30年4月2日（月）午後6時30分頃
- 2 喫食者数 4名
- 3 患者数 4名
- 4 主な症状 嘔吐
- 5 原因食品 家庭で調理した味噌汁
- 6 病因物質 植物性自然毒（有毒植物スイセン）
- 7 その他 患者は快方に向かっています。

（参考）山梨県の集団食中毒発生状況（本件を含む）

	発生件数	患者数	死亡者数
本年	4件	30名	0名
平成29年	11件	131名	0名

（問い合わせ先）

福祉保健部 衛生薬務課
食品衛生・動物愛護担当：佐藤、渡辺
電話 055-223-1489（内線 3457）

本日の報道対応は20時まで待機させていただきます。

【参考資料】

- 1 喫食時間 4月2日(月)午後6時頃
- 2 発症日時 4月2日(月)午後6時30分頃(喫食後 約30分)
- 3 喫食者数 1家族 (30代1名、10代未満3名 (全て男性))
- 4 患者数 4名
- 5 患者の喫食した料理 味噌汁(具材は、スイセン、椎茸、牛蒡、人参、豆腐)

<山梨県における有毒植物による過去の食中毒事例>

平成29年 ニラと間違えスイセンを誤食(患者5名)

平成19年 テンナンショウ属(マムシグサの仲間)の誤食(患者1名)

平成18年 ギボウシ(ウルイ)と間違えバケイソウ又はコバケイソウを誤食(患者6名)

県民への呼びかけをお願いします

有毒植物による食中毒にご注意ください！

毎年、春先から初夏にかけて、家庭菜園や山菜採りなどを通じて、誤って有毒植物を喫食することによる食中毒が発生し、近年、増加傾向にあります。

平成29年には、全国で事件数34件、患者数134件(うち死亡者1名)が報告されています。

有毒植物の誤食による食中毒防止のため、次のことに注意しましょう

家庭菜園や畑などで、野菜と鑑賞植物を一緒に栽培するのはやめましょう

山菜に混じって有毒植物が生えていることがありますので、山菜採りをするときは、一本一本よく確認して採り、調理前にもう一度確認しましょう

種類の判定ができない植物は、「採らない」「食べない」「売らない」「人にあげない」

スイセン(有毒)について

- ・誤って食べると、短い潜伏期間の後に、嘔吐、下痢、腹痛などを引き起こすことがあります。
- ・園芸品として色や形の異なる多くの種類があり、多年草で、冬から春にかけて白や黄の花を咲かせるものが多く、葉はニラ、ノビルによく似ており、花が咲いていないと間違える例が多く、鱗茎はタマネギと間違えやすいので注意が必要です。
- ・ニラは特有の臭いがあるため、臭いをかけばニラとスイセンの区別ができます。
- ・スイセンの近くにニラを植えないようにしましょう。

<参考>

山梨県のホームページ <http://www.pref.yamanashi.jp/> のサイト内検索で**有毒植物**と入力し検索してください。(厚生労働省ホームページへもリンクしています)